

МДК 07.01

# Приготовление самбука и крема



Подготовила: Кожевникова Л.П.-  
преподаватель высшей квалификационной  
категории

# Цель урока:

---

- Формирование у обучающихся понятий о реуцептуре и технологии приготовления самбука и крема.

# Самбук



- Самбук представляет собой разновидность мусса.
- Для приготовления используют яблоки, сливы или абрикосы
- Основой самбука является фруктово-ягодное пюре
- Основой мусса является сироп
- В качестве желирующего вещества используют 15г желатина на 1кг самбука
- При взбивании в массу вводят яичные белки.

# Яблочный самбук

---

- Состав
- *на 4 порции:*
- яблоки свежие – 500 грамм;
- сахар – 50 грамм;
- яичные белки – 2 шт;
- желатин быстрорастворимый – 10 грамм



# Технология приготовления самбука яблочного

---

- Яблоки промывают, вырезают сердцевину, нарезают пополам, укладывают на противень, застеленный фольгой, подливают немного воды (2-3ст ложки) и запекают в жарочном шкафу.



# Запекание яблок

---

- Поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, и запекайте до мягкости (минут 35-45, зависит от сорта яблок)



# Подготовка желатина

---

- В желатин влейте 150 мл. воды комнатной температуры, размешайте, оставьте на 10 минут. Затем поставьте на водяную баню, слегка подогрейте до растворения желатина.
- Помешивайте желатин, чтобы он быстрее и равномернее растворился. Остудите



# Приготовление пюре

---

- Яблоки охладить и протереть через сито





# Взбивание яблочного пюре

---

- В яблочное пюре положить сахар, взбивать 2-3 минуты.



## Взбивание белков

---

- Затем добавить белки, взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2-3 раза.



# Взбивание с желатином

---

- После этого добавить желатин, взбивать 5-7 минут.



# Охлаждение

---

- Затем массу разложить в креманки, поставить в холодильник на 3-4 часа.



# Крем

---

- Желированное блюдо
- Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны и яично-молочной сладкой смеси
- Желирующим продуктом является желатин (20г на 1кг крема)
- В зависимости от введенных наполнителей приготавливают крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый , ягодный

# Крем ванильный из сметаны

- Состав
- 300 грамм сметаны, 100 грамм сахара, 250 грамм молока, 1 яйцо, 15 грамм желатина, 1/2 ч л ванильного сахара. Для сиропа: 30 грамм виноградного вина, 60 грамм сахара, 100 грамм воды.



# Приготовление крема

---

- Желатин замачивают,растопливают
- Сметану 35% охлаждают до температуры 3С, молоко кипятят
- Яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком, проваривают на водяной бане до температуры 70..80С, вводят растопленный желатин, процеживают смесь и добавляют ванилин.
- Сметану взбивают и вливают в нее яично-молочную смесь, осторожно перемешивая.
- Крем разливают в формочки, охлаждают.
- Отпускают в креманках. Поливают соусом, абрикосовым, земляничным ,вишневым,малиновым(30г)
- Отпуск 1порция 100г крема.

# Самбук «Зимняя вишня»

---





# Ингредиенты

---

- ***Ингредиенты***
- 1 стакан ягод ( вишня и малина)
- 0,5 стакан сахара
- 1 белок
- 0,5 стакана воды
- 10 г желатина
- Вишня для украшения
- Сахарная пудра

# Приготовление

---

- Желатин растворить на водяной бане.



# Приготовление

---

- Ягоды измельчить в блендере. Добавить сахар и взбить еще раз. (Сахар можно добавить больше или меньше, в зависимости от Вашего вкуса и сорта ягод).



# Приготовление

---

- Белок отделить от желтка.



# Приготовление

---

- Белок взбить и добавить в ягодную массу.



- Туда же добавить желатин.



# Приготовление

---

- Все хорошо взбить до получения пышной массы.



# Приготовление

---

- Самбук разлить и поставить на холод на 4 часа. Перед подачей украсить вишней и присыпать сахарной пудрой.

